CSM 67301 G

# FOUR
Manuel d'utilisation

# OVEN
User manual

# الفرن
دليل المستخدم

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

**Explication des symboles**
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ....4
Sécurité électrique ....4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....7
Sécurité des enfants....7
Mise au rebut de l'ancien appareil....8
Elimination des emballages....8

**2 Généralités 9**

Vue d'ensemble ....9
Contenu de l'emballage....10
Caractéristiques techniques....11

**3 Installation 12**

Avant l'installation ....12
Installation et branchement....12
Déplacement ultérieur ....14

**4 Préparations 15**

Conseils pour faire des économies d'énergie .15
Première utilisation ....15
Réglage du temps initial ....15
Premier nettoyage de l'appareil....16
Première cuisson ....16

**5 Utilisation de la table de cuisson 17**

Généralités concernant la cuisson .... 17
Utilisation des tables de cuisson.... 18

**6 Utilisation du four 19**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.... 19
Utilisation du four électrique.... 19
Modes de fonctionnement.... 20
Utilisation de l'horloge du four.... 21
Utilisation du verrouillage des touches .... 22
Utilisation de l'horloge comme alarme .... 23
Tableau des temps de cuisson .... 24
Utilisation du grill.... 25
Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 25

**7 Maintenance et entretien 26**

Généralités .... 26
Nettoyage de la table de cuisson .... 26
Nettoyage du bandeau de commande.... 26
Nettoyage du four.... 27
Retirer la porte du four.... 27
Retrait de la vitre de la porte .... 27
Remplacement de l'ampoule du four .... 28

**8 Recherche et résolution des pannes 30**

## 1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entre-

prise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

**Sécurité du produit**
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en

contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Utilisez les grilles telles que décrites dans la section « Utilisation du four électrique ».
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors

tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.

- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

**Utilisation prévue**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

**Sécurité des enfants**

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

**Mise au rebut de l'ancien appareil**

**Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :**

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

**Conformité avec la directive LdSD :**

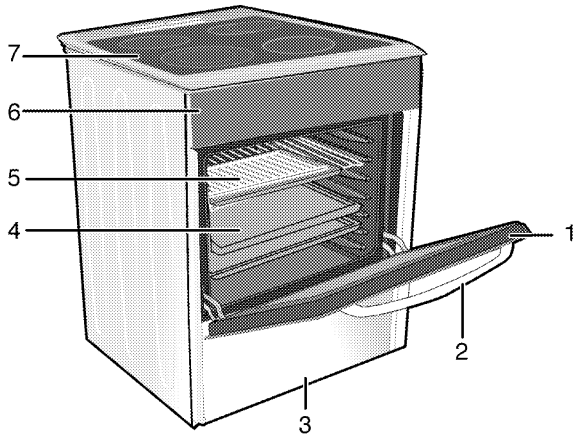
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

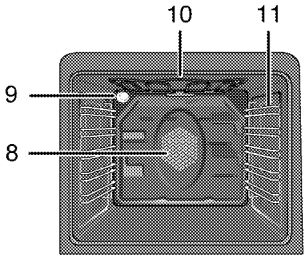
**Elimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

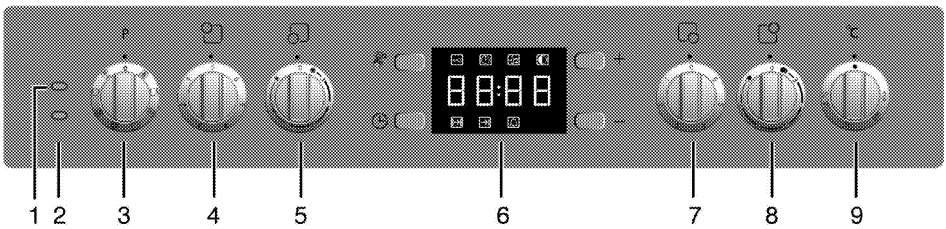
# 2 Généralités

## Vue d'ensemble




1 Porte frontale
2 Poignée
3 Tiroir inférieur
4 Plaque
5 Grille
6 Bandeau de commande
7 Plaque de brûleur
8 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
9 Ampoule
10 Elément chauffant du grill
11 Positions de la grille

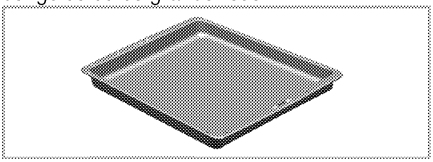



1 Témoin d'avertissement
2 Lampe de thermostat
3 Molette de sélection des fonctions
4 Plaque de cuisson à circuit simple Arrière gauche
5 Plaque de cuisson à circuit double Avant gauche
6 Minuteur numérique
7 Plaque de cuisson à circuit simple Avant droit
8 Extension de plaque de cuisson Arrière droit
9 Molette de réglage du thermostat

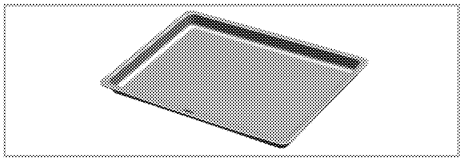
## Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

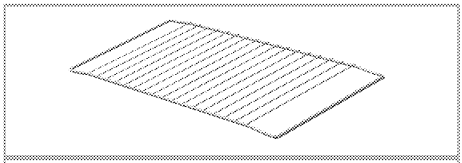
1. Manuel de l'utilisateur
2. Plaque a four
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.

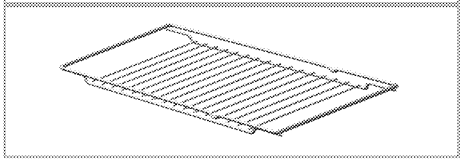


3. Plaque à gâteau
   Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



4. Grille
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.





## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| GENERALITES | |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Tension/fréquence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Consommation d'énergie totale | 9.9 kW |
| Fusible | min. 32 A |
| Type de câble/section | H05VV-FG 3 x 4 $mm^2$ |
| Longueur de câble | max. 2 m |
| Table de cuisson | |
| Brûleurs | |
| Arrière gauche | Plaque de cuisson à circuit simple |
| Dimension | 140 mm |
| Puissance | 1200 W |
| Avant gauche | Plaque de cuisson à circuit double |
| Dimension | 210/120 mm |
| Puissance | 2200/750 W |
| Avant droit | Plaque de cuisson à circuit simple |
| Dimension | 180 mm |
| Puissance | 1700 W |
| Arrière droit | Extension de plaque de cuisson |
| Dimension | 170/265 mm |
| Puissance | 1500/2400 W |
| FOUR/GRILL | |
| Four principal | Four multifonction |
| Classe d'efficacité énergétique# | A |
| Ampoule interne | 15–25 W |
| Consommation électrique du grill | 2.2 kW |

# Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

# 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

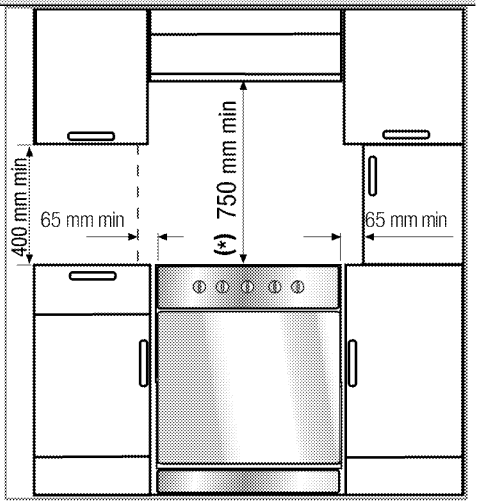
La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

**DANGER:**
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

**DANGER:**
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

## Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.




- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

## Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

**Raccordement électrique**

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**DANGER:**
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

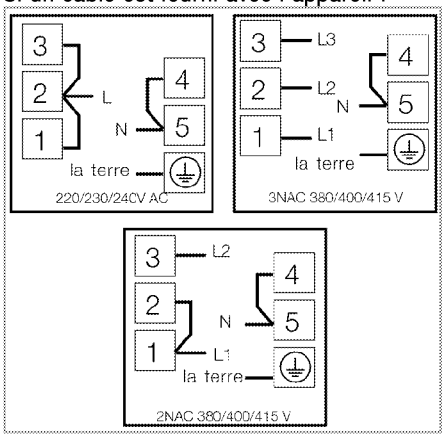
**DANGER:**
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

**Raccordement du câble d'alimentation**

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

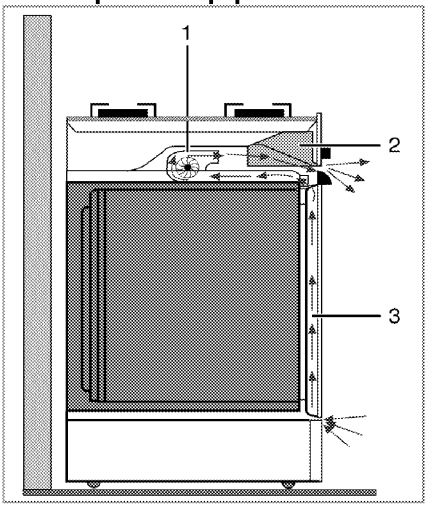
Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre).
- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- Réglages des pieds du four
  Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
  Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

**Pour les produits équipés d'un ventilateur**




1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

**Vérification finale**

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

## Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

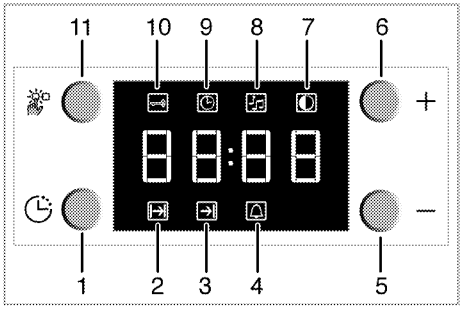
## Première utilisation

### Réglage du temps initial

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Appuyez les touches '–' et '+' (5/6) pour réglez l'heure après avoir branché le four pour la première fois.




1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débuter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.

Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de **12:00**. L'icône de l'horloge *'9'* s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de l'heure *'9'*.
2. Appuyez sur les touches **'–'** et **'+'** (5/6) pour régler l'heure.

**Modifier la luminosité de l'écran**

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de la luminosité de l'écran *'7'* pour régler la luminosité de l'écran.
2. Appuyez sur les touches **'–'** ou **'+'** (5/6) pour régler la luminosité désirée.

» Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format **d-01**, **d-02** ou **d-03** à l'écran.

**Premier nettoyage de l'appareil**

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

**Première cuisson**

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

**AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

**Four électrique**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*

**Four à grill**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir*Utilisation du grill, page 25*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 25*

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

# 5 Utilisation de la table de cuisson

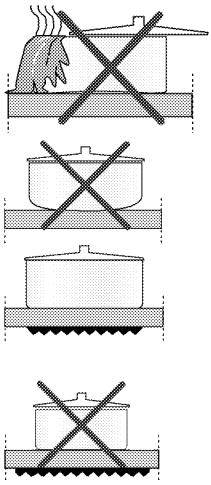
## Généralités concernant la cuisson

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

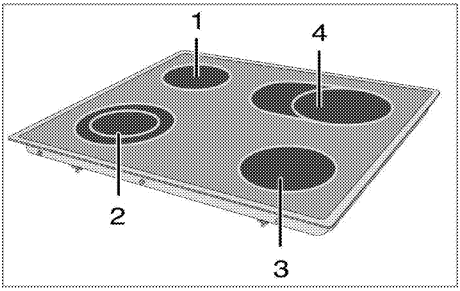
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.
Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

## Utilisation des tables de cuisson




1 Plaque de cuisson à circuit simple 14-16 cm
2 Plaque de cuisson à circuit double 21-23/12-14 cm
3 Plaque de cuisson à circuit simple 18-20 cm
4 Extension de plaque de cuisson 17-19/26-28 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

**DANGER:**
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

### Allumage des foyers de la surface céramique

Utilisez les touches de la zone de cuisson pour faire fonctionner les zones de cuisson de la surface céramique. Positionnez le bouton de la zone de cuisson au niveau adéquat afin d'obtenir le niveau de cuisson souhaité.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Niveau de cuisson | 1 | 2 — 3 | 4 — 6 |
| | réchauffer | mijoter, cuire | cuire, rôtir |
| Niveau de cuisson | 1 | 2 | 3 |
| | réchauffer | mijoter, cuire | cuire, rôtir |

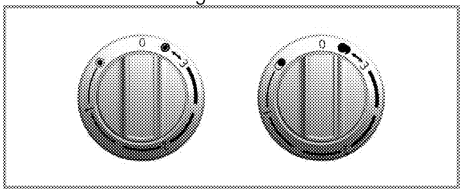
### Extinction des foyers de la surface céramique

Tournez le bouton de la plaque chauffante sur OFF (indicateur vers le haut)

### Utilisation des foyers extensibles

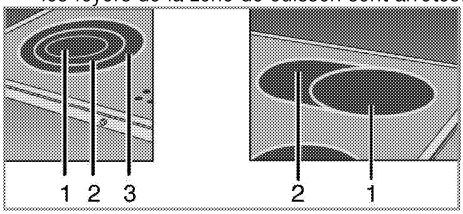
Les foyers extensibles permettent de faire chauffer des casseroles de tailles différentes sur le même foyer. Lorsque ces foyers sont activés, le plus petit cercle du foyer s'allume.

1. Pour changer le diamètre du foyer, tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire.
2. Un "clic" retentit dés que le rayon de la zone de cuisson change.



### Arrêt des foyers extensibles

1. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (indicateur vers le haut) pour éteindre la zone de cuisson. Tous les foyers de la zone de cuisson sont arrêtés.




1 Position 1
2 Position 2
3 Position 3

Les positions 2 et 3 des foyers extensibles ne fonctionnent pas de façon indépendante.

# 6 Utilisation du four

## Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

**AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

**DANGER:**
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

**Conseils pour la pâtisserie**

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

**Conseils pour rôtir**

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

**Conseils pour les grillades**

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

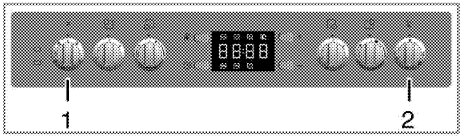
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four électrique

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

**Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.**



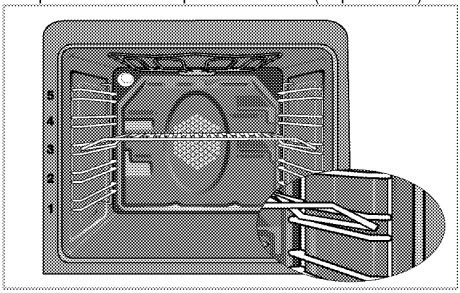

1 Molette de sélection des fonctions
2 Molette de réglage du thermostat

1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

**Arrêt du four électrique**

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).




Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.
Ne laissez pas la plaque du gril appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

**Modes de fonctionnement**

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

rill fort

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

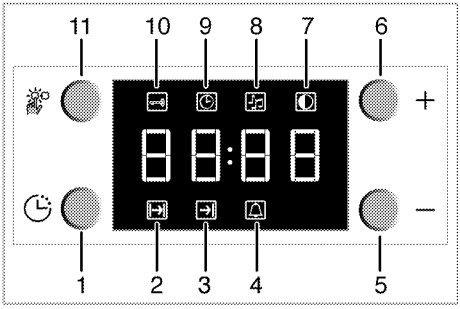
- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé

L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Utilisation de l'horloge du four




1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est activé, vous ne pouvez pas régler l'heure.

L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

### Passage en fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).
2. Appuyez - sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

5. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

7. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

### Activer le mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonc-

tionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson **(2)**.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches Moins (5) et Plus (6).

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Pour régler la fin de la durée de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de la durée de cuisson (3).
4. Appuyez -sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson restent allumés (en continu). Le symbole de l'heure de fin de cuisson (3) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.
6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

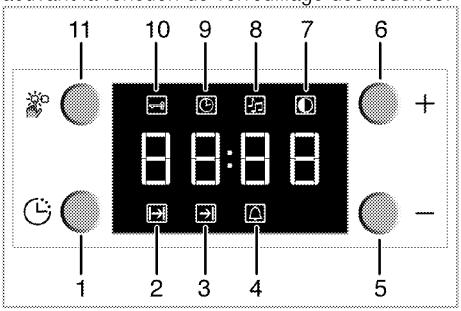
Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

**Utilisation du verrouillage des touches**

**Activation du verrouillage des touches**

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.




| | |
|---|---|
| 1 | Touche programme |
| 2 | Temps de cuisson |
| 3 | Fin de la durée de cuisson |
| 4 | Symbole de l'alarme |
| 5 | Touche moins |
| 6 | Touche plus |
| 7 | Réglage de la luminosité de l'écran |
| 8 | Volume de l'alarme |
| 9 | Heure actuelle |
| 10 | Verrouillage des touches |
| 11 | Touche de réglage |

1. Appuyez sur les touches (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» **"OFF"** (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche **'+'** (6) pour activer le verrouillage des touches.

» Une fois le verrouillage des touches activé, **'Marche'** s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (10) reste allumé.

Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception de la touche (11).

**Désactivation du verrouillage des touches**

1. Appuyez sur la touche de réglage (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

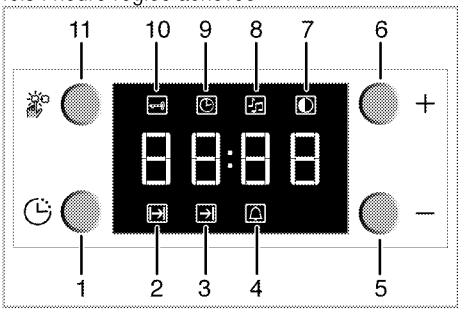
» "Marche" apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche '-' (5) pour désactiver le verrouillage des touches.

» "ARRET"s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

**Utilisation de l'horloge comme alarme**

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.
L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée




1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

**Définir l'alarme**

1. Appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole du temps de l'alrme (4).

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme avec les touches '–' / '+' (5/6).

» Le symbole alarme restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. A la fin du temps de l'alarme, le symbole Heure de l'alarme (4) se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

**Couper l'alarme.**

1. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

**Si vous voulez annuler l'alarme:**

1. Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole de l'alarme (4).
2. Appuyez sur la touche '–' (5) jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.

La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

**Changez le son de l'alarme**

1. Appuyez sur la touche Réglage (11) pour activer le symbole du son de l'alarme (8).
2. Réglez le son désiré avec les touches '–' / '+' (5/6).

» Le son de l'alarme sélectionné s'affichera sous le format **"b-01"**, **"b-02"** ou **"b-03"** à l'écran.

## Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

## Cuisson au four et rôtisserie

Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

| Plat | Numéro du niveau de cuisson | | Emplacement du châssis | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux sur plaque* | Un niveau | | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| Gâteaux en moule* | Un niveau | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Gâteaux dans du papier alimentaire* | Un niveau | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 niveaux | | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 niveaux | | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Génoise* | Un niveau | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | 2 niveaux | | 1 - 5 | 175 | 18 ... 25 |
| Cookies* | Un niveau | | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| | 2 niveaux | | 1 - 5 | 175 | 25 ... 30 |
| | 3 niveaux | | 1 - 3 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| Pâte à choux* | Un niveau | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 niveaux | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 niveaux | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Pâte au beurre* | Un niveau | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 niveaux | | 1 - 5 | 200 | 30 ... 40 |
| | 3 niveaux | | 1 - 3 - 5 | 190 | 40 ... 50 |
| Levain de pâte* | Un niveau | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | 2 niveaux | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagnes* | Un niveau | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | Un niveau | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bifteck (entier) / Rôti | Un niveau | | 3 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Gigot d'agneau (casserole) | Un niveau | | 3 | 25 min. 250/max, puis 190 | 70 ... 90 |
| Poulet rôti | Un niveau | | 2 | 15 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 65 ... 70 |
| | Un niveau | | 2 | 15 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Dinde (5,5 kg) | Un niveau | | 2 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Un niveau | | 2 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Un niveau | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Un niveau | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

**Conseils pour la pâtisserie**

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

**Conseils pour la pâtisserie**

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

**Conseils pour la cuisson des légumes**

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

## Utilisation du grill

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

**AVERTISSEMENT**
Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

**Allumage du grill**

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

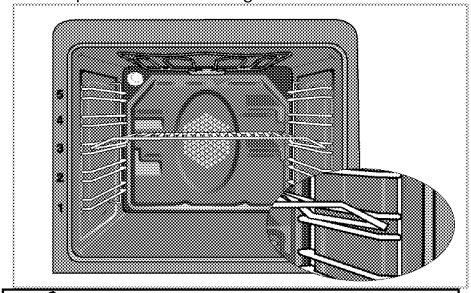
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

**Extinction du grill**

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).

**Emplacements des châssis**

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.




Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

**Tableau des temps de cuisson pour le grill**
**Grillade par grill électrique**

| Aliments | Position de la grille | Temps de grillade (environ) |
|---|---|---|
| Poisson | 4...5 | 20...25 min. # |
| Ailes ou cuisses de poulet | 4...5 | 25...35 min. |
| Côtelettes d'agneau | 4...5 | 20...25 min. |
| Rôti de bœuf | 4...5 | 25...30 min. # |
| Côtelettes de veau | 4...5 | 25...30 min. # |
| Pain toast | 4 | 1...2 min. |

# selon l'épaisseur

# 7 Maintenance et entretien

## Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

**DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

**DANGER:**
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

## Nettoyage de la table de cuisson

### Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## Nettoyage du bandeau de commande

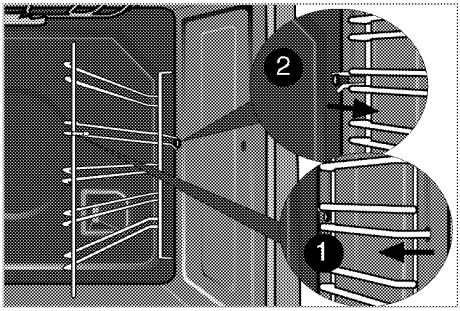
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## Nettoyage du four

### Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



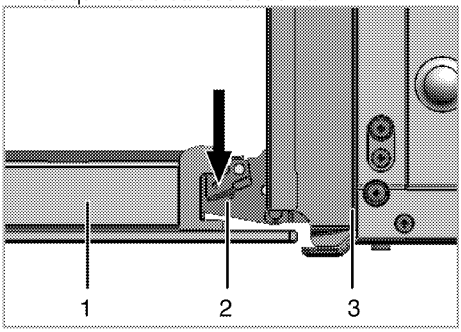

### Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

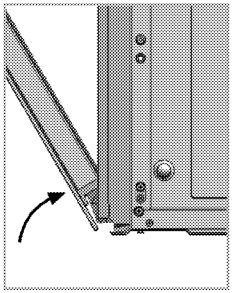
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

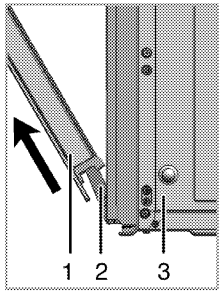
## Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.




1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four



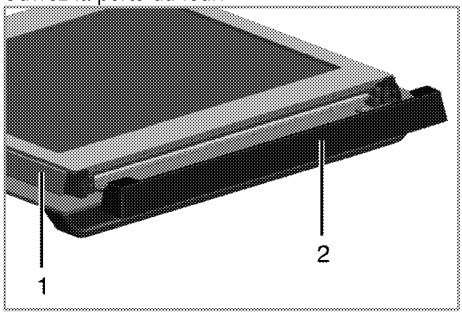



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

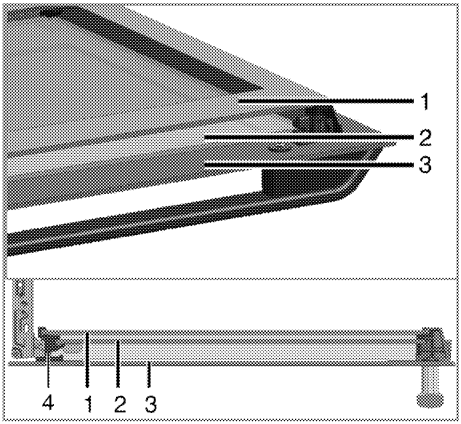
## Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.
Ouvrez la porte du four.



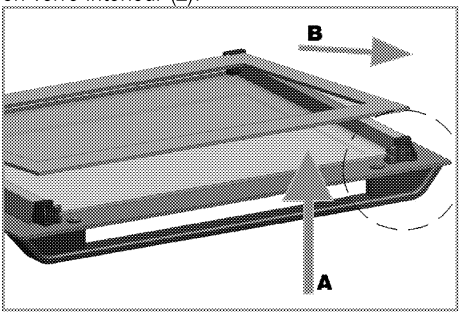

1 Cadre
2 Pièce en plastique

Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.

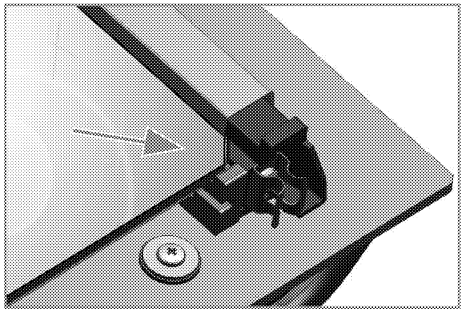



1 Panneau vitré du fond
2 Panneau vitré du fond
3 Panneau de verre extérieur
4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction A et retirez-le dans la direction B.
Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).




La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.
Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.
Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

## Remplacement de l'ampoule du four

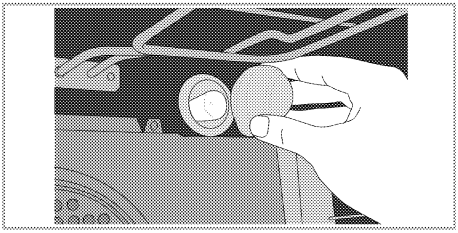
**DANGER:**
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule trique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. tez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 11* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

**Si votre four est équipé d'une lampe ronde :**

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

# 8 Recherche et résolution des pannes

**Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.**.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

**Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

**Le four ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 22 )*

**La lumière du four ne s'allume pas.**

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

**Le four ne chauffe pas.**

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

**(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.**

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

**Explanation of symbols**
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS


**1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety....4
Electrical safety....4
Product safety....5
Intended use....7
Safety for children....7
Disposing of the old product....7
Package information....8

**2 General information 9**

Overview....9
Package contents....10
Technical specifications....11

**3 Installation 12**

Before installation....12
Installation and connection....12
Future Transportation....14

**4 Preparation 15**

Tips for saving energy....15
Initial use....15
Time setting....15
First cleaning of the appliance....16
Initial heating....16

**5 How to use the hob 17**

General information about cooking....17
Using the hobs....17

**6 How to operate the oven 19**

General information on baking, roasting and grilling....19
How to operate the electric oven....19
Operating modes....20
Using the oven clock....21
Using the keylock....22
Using the clock as an alarm....22
Cooking times table....23
How to operate the grill....25
Cooking times table for grilling....25

**7 Maintenance and care 26**

General information....26
Cleaning the hob....26
Cleaning the control panel....26
Cleaning the oven....26
Removing the oven door....27
Removing the door inner glass....27
Replacing the oven lamp....28

**8 Troubleshooting 29**

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

## General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!

- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

**Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.

- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is pluged to product .

**Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

**Safety for children**

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

**Disposing of the old product**

**Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

**Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive

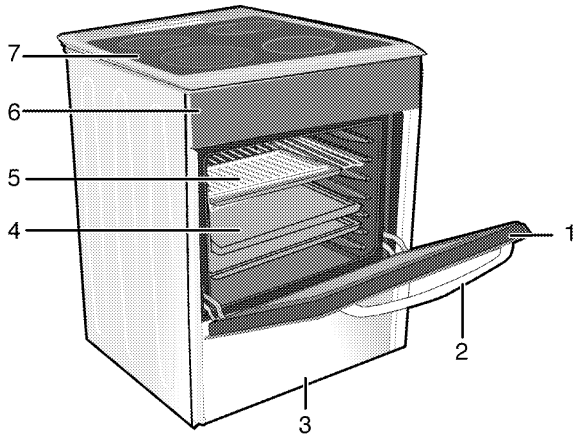
(2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

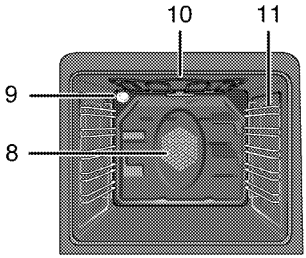
**Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

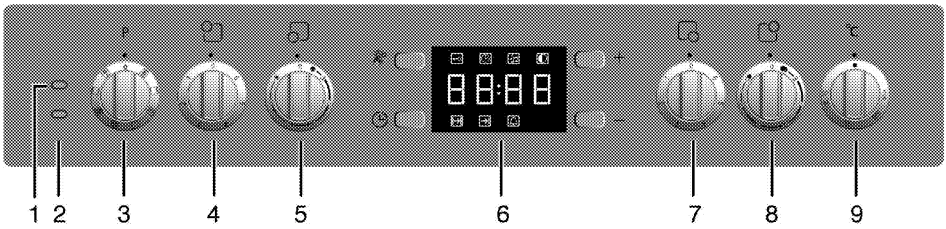
# 2 General information

## Overview




1 Front door
2 Handle
3 Bottom drawer
4 Tray
5 Wire shelf
6 Control panel
7 Burner plate
8 Fan motor (behind steel plate)
9 Lamp
10 Grill heating element
11 Shelf positions

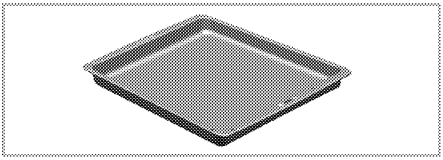



1 Warning lamp
2 Thermostat lamp
3 Function knob
4 Single-circuit cooking plate Rear left
5 Dual-circuit cooking plate Front left
6 Digital timer
7 Single-circuit cooking plate Front right
8 Extended cooking plate Rear right
9 Thermostat knob

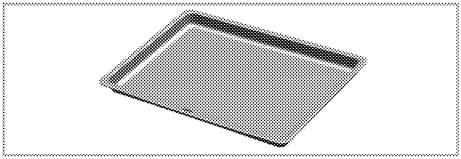
## Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

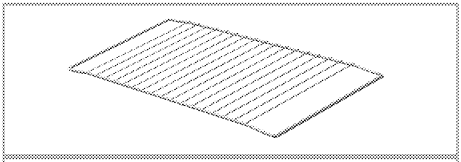
1. User manual
2. Oven tray
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.

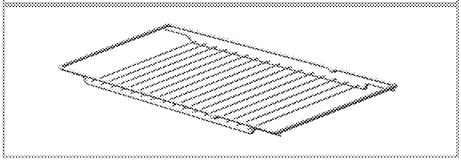


3. Cake tray
   Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





## Technical specifications

| GENERAL | |
|---|---|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 9.9 kW |
| Fuse | min. 32 A |
| Cable type / section | H05VV-FG<br>3 x 4 $mm^2$ |
| Cable length | max. 2 m |
| **HOB** | |
| **Burners** | |
| Rear left | **Single-circuit cooking plate** |
| Dimension | 140 mm |
| Power | 1200 W |
| Front left | **Dual-circuit cooking plate** |
| Dimension | 210/120 mm |
| Power | 2200/750 W |
| Front right | **Single-circuit cooking plate** |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 1700 W |
| Rear right | **Extended cooking plate** |
| Dimension | 170/265 mm |
| Power | 1500/2400 W |
| **OVEN/GRILL** | |
| Main oven | **Multifunction oven** |
| Energy efficiency class# | A |
| Inner lamp | 15–25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

# 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

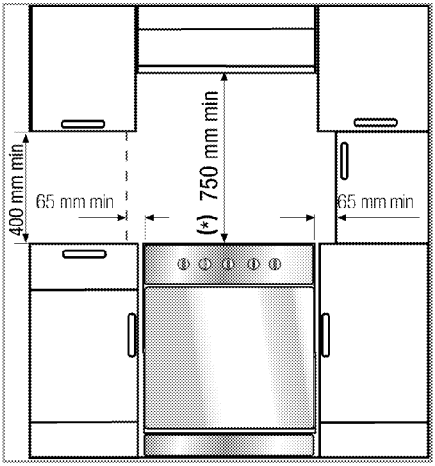
Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

**DANGER:**
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

**DANGER:**
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

## Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.




- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

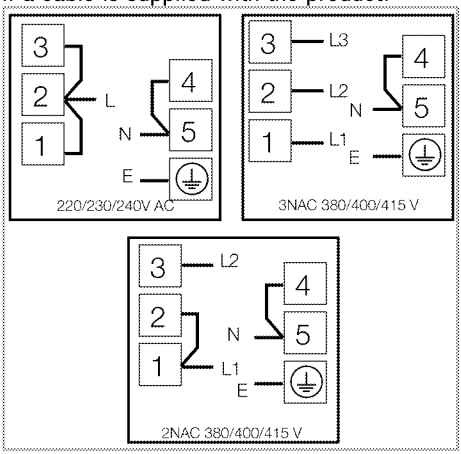
**DANGER:**
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

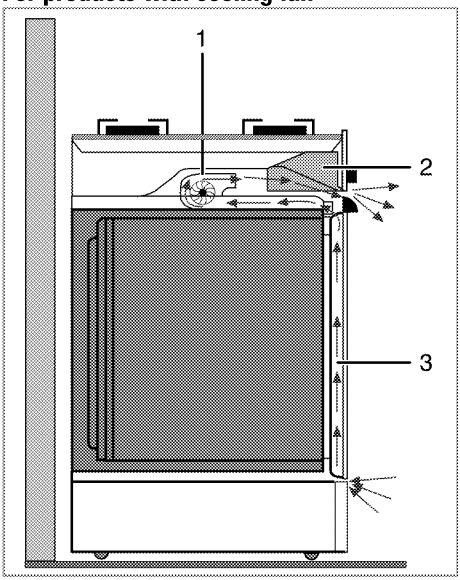
If a cable is supplied with the product:




2. For single-phase connection, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven
  Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
  For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

**For products with cooling fan**




1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

**Final check**

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

# 4 Preparation

## Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

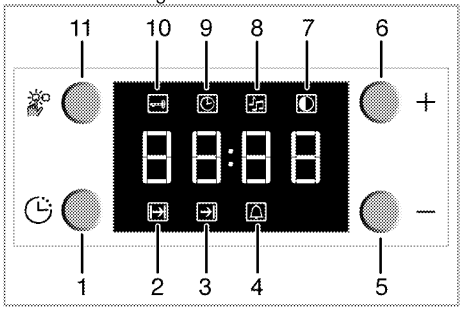
## Initial use

### Time setting

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven in energized for the first time.




1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.

If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol *'9'* will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.

Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol *'9'*.
2. Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

**Changing screen brightness adjustment**

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol *'7'* for screen brightness adjustment.
2. Press '–' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

**First cleaning of the appliance**

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

**Initial heating**

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

**WARNING**
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

**Electric oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

**Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 25*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 25*

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

# 5 How to use the hob

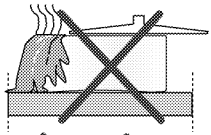
## General information about cooking

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

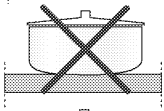
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
  When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Tips about glass ceramic hobs

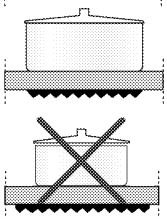
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

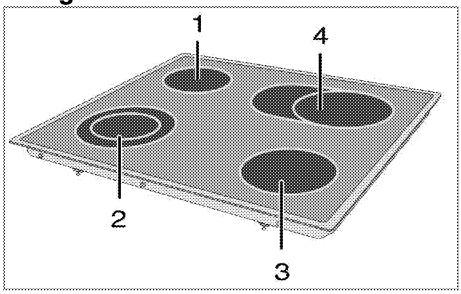


Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.
If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

## Using the hobs




1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
2 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
4 Extended cooking plate 17-19/26-28 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**DANGER:**
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

## Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

| Cooking level | 1 | 2 — 3 | 4 — 6 |
|---|---|---|---|
| | warming | stewing, simmering | cooking, roasting, boiling |

| Cooking level | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| | warming | stewing, simmering | cooking, roasting, boiling |

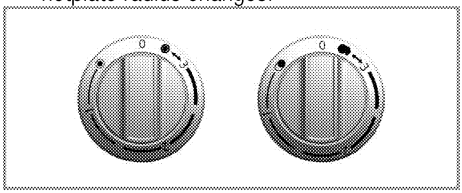
## Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

## Using multi-segmented cooking zones

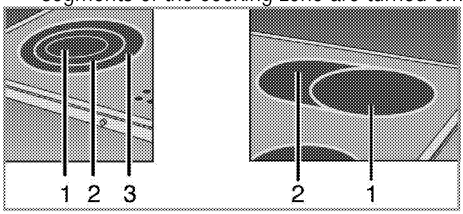
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



## Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.




1 Position 1
2 Position 2
3 Position 3

Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

# 6 How to operate the oven

## General information on baking, roasting and grilling

**WARNING**
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

**DANGER:**
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

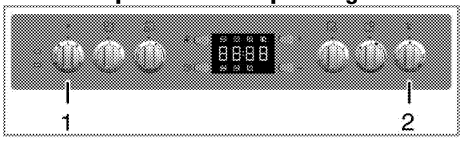
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## How to operate the electric oven

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

### Select temperature and operating mode



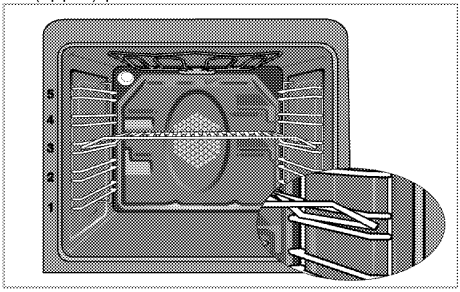

1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

**Switching off the electric oven**

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.




Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

**Operating modes**

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating

Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function

Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

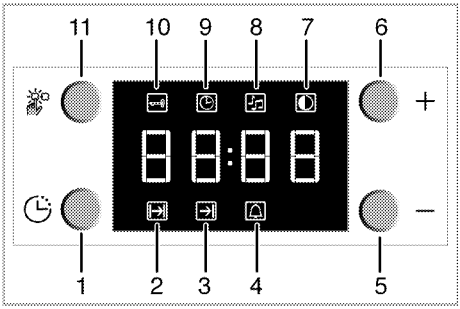
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Using the oven clock




1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

Cooking time will be displayed once the cooking starts.

**Cooking by specifying the cooking time:**

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '−' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

**If you want to set the end of cooking time to a later time:**

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol **(2)**.
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.

» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

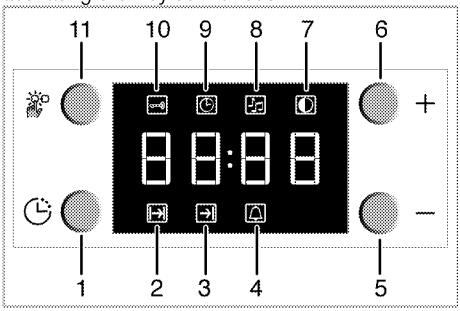
> If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

## Using the keylock

### Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.




1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

> When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

### Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).

» "On" will appear on the display.

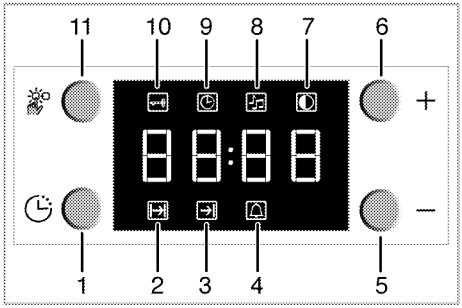
2. Press '–' (5) to deactivate the keylock.

» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

## Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.




1 Program key
2 Cooking time
3 End of cooking time
4 Alarm symbol
5 Minus key
6 Plus key
7 Screen brightness setting
8 Alarm volume
9 Current time
10 Keylock
11 Adjustment key

### Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).

> Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using **„+"** /**„–"** (5/6) keys.

» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

### Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

### If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
2. Press and hold the **'–'** (5) key until **"00:00"** is displayed.

> Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using **„+"** /**„–"** (5/6) keys.

» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

### Cooking times table

> The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting

> 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish | Cooking level number | | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cakes in tray* | One level | | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| Cakes in mould* | One level | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Cakes in cooking paper* | One level | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Sponge cake* | One level | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 18 ... 25 |
| Cookies* | One level | | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 25 ... 30 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| Dough pastry* | One level | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rich pastry* | One level | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 190 | 40 ... 50 |
| Leaven* | One level | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | 2 levels | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna* | One level | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | One level | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole) | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 70 ... 90 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Roasted chicken | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 65 ... 70 |
| | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | | 2 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | | 2 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | One level | | 3 | 200 | 20 .. 30 |
| | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.<br>* It is suggested to perform preheating for all foods. | | | | | |

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

**WARNING**
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

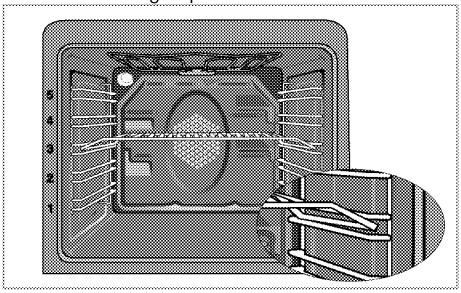
» Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

### Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

| Food | Insertion level | Grilling time (approx.) |
|---|---|---|
| Fish | 4...5 | 20...25 min. # |
| Sliced chicken | 4...5 | 25...35 min. |
| Lamb chops | 4...5 | 20...25 min. |
| Roast beef | 4...5 | 25...30 min. # |
| Veal chops | 4...5 | 25...30 min. # |
| Toast bread | 4 | 1...2 min. |

# depending on thickness

# 7 Maintenance and care

## General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

**DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

## Cleaning the hob

### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## Cleaning the control panel

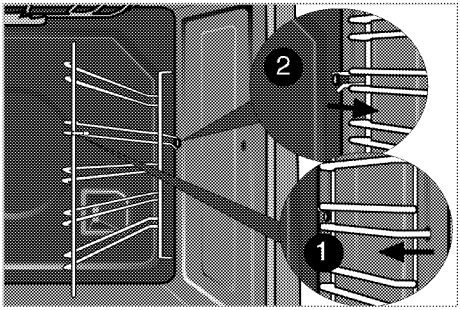
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



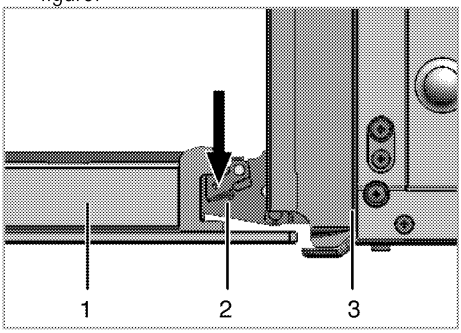

**Clean oven door**

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

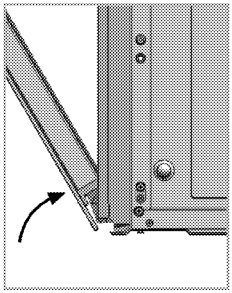
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

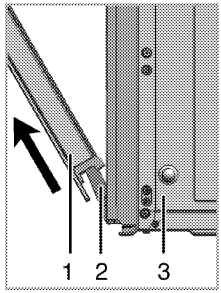
## Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.




1 Front door
2 Hinge
3 Oven





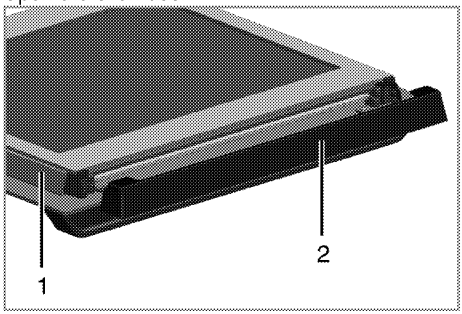

3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

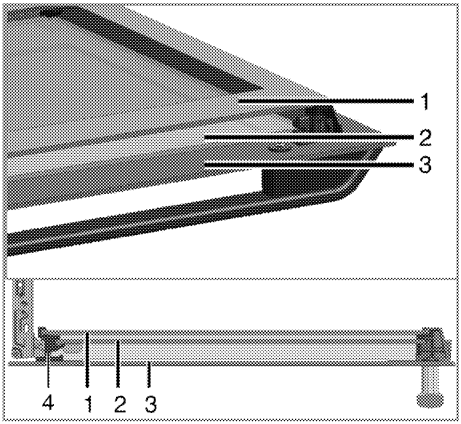
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.




1 Frame
2 Plastic part

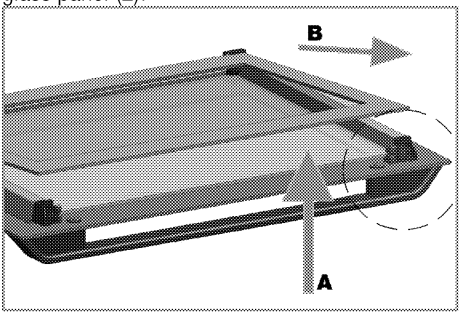
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.




1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

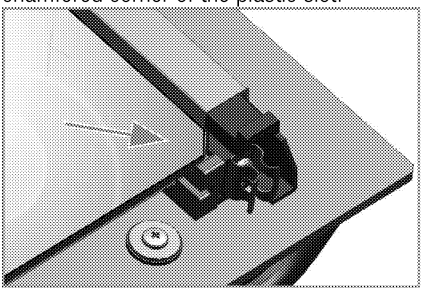
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).




The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp

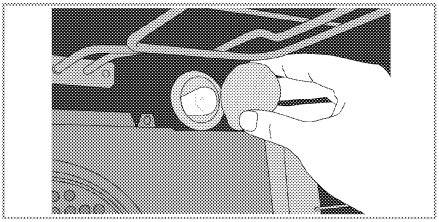
**DANGER:**
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

Position of lamp might vary from the figure.

**If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

# 8 Troubleshooting

**Oven emits steam when it is in use**.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

**Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

**Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 22 )*

**Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
  (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

# 8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

**قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.**

- ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. >>> *هذا ليس عيبًا.*

**يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التسخين والتبريد.**

- عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. >>> *هذا ليس عيبًا.*

**لا يقوم الموقد بالتسخين.**

- قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيبًا أو قد احترق. >>> *افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها.*
- المنتج غير متصل بالقابس (المزود بالطرف الأرضي). >>> >>> *تأكد من توصيل القابس*
- الأزرار/المقابض/المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لا تعمل. >>> *قد يكون قفل المفاتيح نشطا. يرجى تعطيله. انظر . استخدام قفل لوحة المفاتيح, صفحة* 21 )

**لا يضاء مصباح الموقد**

- مصباح الموقد معيب. >>> *استبدل مصباح الموقد.*
- التيار الكهربي مقطوع. >>> *تأكد من وجود التيار الكهربي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.*

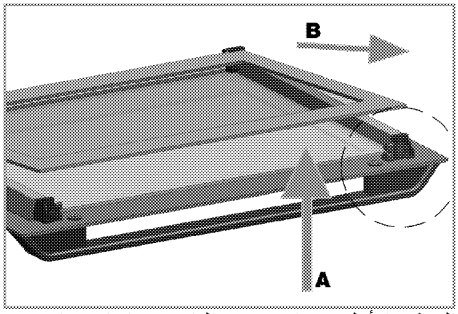
**لا يقوم الموقد بالتسخين.**

- قد لا يكون مقبض التحكم في الوظيفة و/أو الترموستات مضبوطًا. >>> >>> *اضبط الوظيفة ودرجة الحرارة بواسطة مقبض/مفتاح الوظيفة و/أو درجة الحرارة.*
- في الموديلات المزودة بموقت، الموقت غير مضبوط. >>> *ضبط الوقت الحالي.*
  (في المنتجات المزودة بميكرويف، يتحكم الموقت فقط في الميكرويف.)
- التيار الكهربي مقطوع. >>> *تأكد من وجود التيار الكهربي. افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها أو أعد ضبطها.*

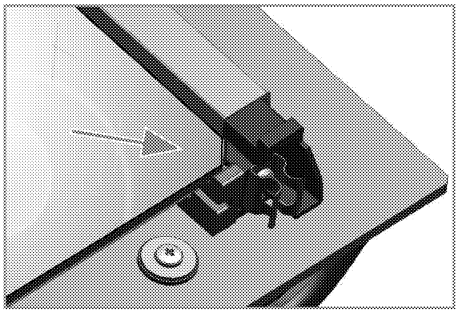
**(في الموديلات المزودة بموقت) تومض الساعة على الشاشة أو رمز الساعة مشغلاً.**

- حدث انقطاع مسبق للتيار الكهربي. >>> *اضبط الوقت / أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله.*

استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح المشكلة على الرغم من اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم. لا تحاول إصلاح منتجا معيبا مطلقا بنفسك.




الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2).
كما هو موضح بالشكل، ضع الزاوية المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية.



يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1).
عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1)، تأكد من أن الجانب المطبوع للوح مواجهًا للوح الزجاجي الداخلي.
من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي في الفتحة البلاستيكية السفلية.
ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طقطقة".

## استبدال مصباح الموقد

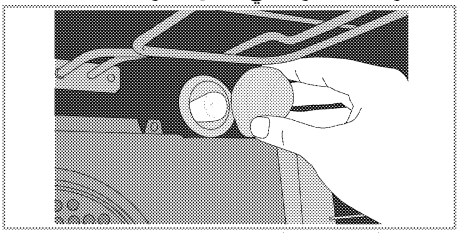
خطر:
قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربية.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. *المواصفات الفنية*, *صفحة* 9 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربية المحليين.

قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

**إذا كان الموقد مزودا بمصباح مستدير:**

1. افصل المنتج عن التيار الكهربي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفكه.



3. قم بفك مصباح الفرن بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة واستبدله بآخر جديد.
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

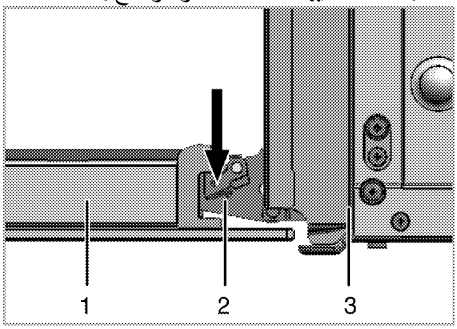
### نظّف باب الفرن

لتنظيف باب الموقد، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

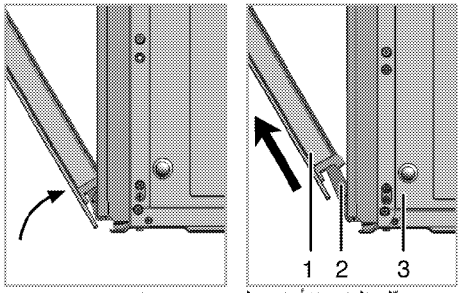
لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تتسبب هذه الأشياء في خدش السطح وتتلف الزجاج.

## إزالة باب الموقد

1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بمبيت المُفصَّلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.




1 الباب الأمامي
2 المُفصَّلة
3 الفرن

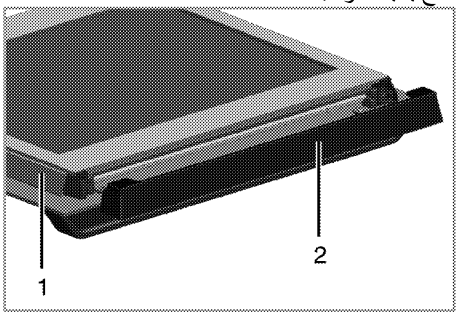



3. حرّك الباب الأمامي لمنتصف مساره.
4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المُفصَّلات اليمنى واليسرى.

ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

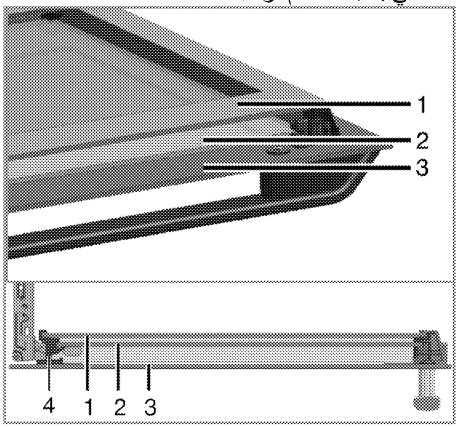
## إزالة الزجاج الداخلي للباب

يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف افتح باب الموقد.




1 إطار
2 الجزء البلاستيكي

اجذب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.




1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق
2 اللوح الزجاجي الداخلي
3 اللوح الزجاجي الخارجي
4 فتحة اللوح الزجاجي البلاستيكي السفلية

كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه **A** واسحبه للخارج في الاتجاه **B**.

كرر نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).

## معلومات عامة

ستمتد فترة الخدمة للمنتج وستقل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

خطر:
افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.
يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

خطر:
اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فبهذه الطريقة سيكون ممكنًا إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو اسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائماً من مسح أي سوائل زائدة تماماً بعد التنظيف ومسح أي انكساب في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على احماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.
لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

## تنظيف الموقد

### أسطح السيراميك الزجاجية

قم بمسح أسطح السيراميك الزجاجية باستخدام قطعة قماش مبللة بمياه باردة على نحو لا يدع أي مواد تنظيف عليها. قم بالتجفيف بقماش ناعم وجاف. قد تتسبب البقايا في تلف سطح السيراميك الزجاجي عند استخدام الموقد للمرة التالية.

لا ينبغي تحت أي ظرف كشط البقايا الجافة على أسطح السيراميك الزجاجية بآلات حادة، أو معدنية، أو صوف، أو أي أدوات مشابهة.

قم بإزالة بقع الكالسيوم (البقع الصفراء) بمقدار صغير من مزيل الأحماض مثل الخل وعصير الليمون. تستطيع أيضاً استخدام المنتجات المناسبة المتاحة للشراء.

إذا كان السطح ملطخاً بشدة، قم بوضع مادة التنظيف على اسفنج وانتظر حتى تمتصها. ثم قم بتنظيف سطح الموقد بقطعة قماش مبللة.

يجب تنظيف الأطعمة التي تعتمد على السكر مثل الكريمة، والعصائر سريعاً بدون انتظار أن يبرد السطح. وإلا، قد يتلف سطح السيراميك الزجاجي على نحو دائم.

قد يحدث التلاشي الطفيف في اللون في الطلاءات أو الأسطح الأخرى بمرور الوقت. لن يؤثر هذا على عمل المنتج.

تلاشي اللون والبقع على أسطح السيراميك الزجاجية هي أحوال عادية، وليست عيباً.

## تنظيف لوحة التحكم

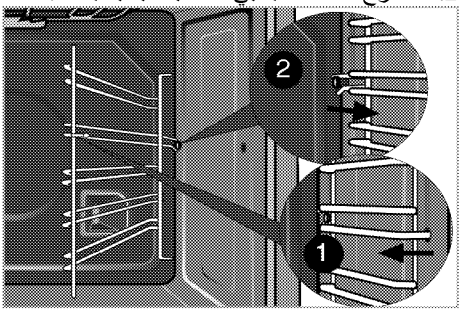
قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتجففها.

لا تقم بفك مفاتيح/مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.
فقد تتلف لوحة التحكم!

## تنظيف الموقد

### لتنظيف الجدران الجانبية

1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
2. أخرج الحامل الجانبي تمامًا بسحبه باتجاهك.



- إذا كانت الكعكة رطبة، استخدم سائل أقل أو قم بتخفيض درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية.
- إذا كانت الكعكة داكنة للغاية من الأعلى، ضعها على الرف السفلي، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.
- إذا كانت مطهوة جيداً من الداخل ولكنها لزجة من الخارج استخدم سائل أقل، وقم بتخفيض درجة الحرارة وزيادة وقت الطهي.

**نصائح عند خبز المعجنات**

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي. رطّب طبقات العجين بالصلصة المكونة من اللبن والزيت والبيض واللبن الرائب.
- إذا أخذت المعجنات وقتاً طويلاً في الخبز، انتبه أن ثخانة المعجنات التي قمت بإعدادها لا تتجاوز عمق الصينية.
- إذا احمر الجزء العلوي من المعجنات، ولكن الجزء السفلي لم يتم طهوه، تأكد من أن مقدار الصلصة التي قمت باستخدامها مع المعجنات ليست كثيرة في أسفل المعجنات. جرب توزيع الصلصة بشكل متساو بين طبقات العجين وفوقها للحصول على تحميص متساو.

اطهي المعجنات وفقًا للوضع ودرجة الحرارة الموضحة في جدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي لم يتحول إلى اللون البني بالدرجة الكافية بعد، ضعها في رف أقل طبقة في المرة التالية.

**نصائح لطهي الخضروات**

- إذا نفذت السوائل من طبق الخضراوات وأصبح جافاً جداً، قم بطهوه في قدر ذو غطاء بدلاً من الصينية. الأواني المغلقة ستحتفظ بسوائل الطبق.
- إذا لم يتم طهو طبق الفواكه، قم بغلي الفواكه مسبقاً أو قم بإعدادها مثل الفواكه المعلبة وضعها في الفرن.

## كيفية تشغيل المشواة

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقد. إذا لم يتم ضبط مؤقت الساعة، فلن يعمل الفرن.

تحذير
أغلق باب الفرن أثناء عملية الشواء.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

**تشغيل الشواية**

1. أدر مقبض الوظيفة في اتجاه رمز الشواية المطلوب.
2. ثم، حدد درجة حرارة الشي المطلوبة.
3. نفذ عملية التسخين المسبق لمدة 5 دقائق، إذا تطلب الأمر.

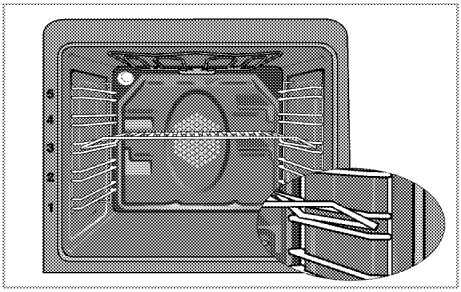
» يضيء ضوء درجة الحرارة.

**إيقاف تشغيل الشواية**

1. أدر مقبض الوظيفة باتجاه وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

**أوضاع الحامل**

سيقل أداء الشواية إذا كانت الشواية السلكية تقف مواجهة للجزء الخلفي من الموقد. أمل الشواية السلكية للجزء الأمامي من الحامل واجعلها تستقر بمساعدة الباب للحصول على أفضل أداء للشواية.




الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.
لا تضع الطعام بعيدًا أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.

**جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء**

**الشواء بالمشواة الكهربائية**

| الطعام | مستوى الإدخال | وقت الشواء (تقريبًا) |
|---|---|---|
| الأسماك | 5...4 | 20...25 دقيقة. § |
| شرائح الدجاج | 5...4 | 25...35 دقيقة. |
| شرائح لحم الغنم | 5...4 | 20...25 دقيقة. |
| اللحم البقري المشوي | 5...4 | 25...30 دقيقة. § |
| شرائح لحم العجل | 5...4 | 25...30 دقيقة. § |
| الخبز المحمص. | 4 | 1....2 دقيقة |
| # يتوقف على السمك | | |

## جدول أوقات الطهي

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.

## التحميص والشواء

الرف الأول في الفرن هو **الرف** السفلي.

| الطبق | رقم مستوى الطهي | | موضع الحامل | درجة الحرارة (بالدرجة المئوية) | وقت الطهي (بالدقيقة) (تقريبا) |
|---|---|---|---|---|---|
| الكعك في الصينية* | مستوى واحد | | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| الكعك المطهي في قالب* | مستوى واحد | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| الكعك المطهي في الورق* | مستوى واحد | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | مستويان | | 5 - 1 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 مستويات | | 5 - 3 - 1 | 180 | 45 ... 55 |
| الكعك الاسفنجي* | مستوى واحد | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | مستويان | | 5 - 1 | 175 | 18 ... 25 |
| البسكويت* | مستوى واحد | | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| | مستويان | | 5 - 1 | 175 | 25 ... 30 |
| | 3 مستويات | | 5 - 3 - 1 | 175 | 30 ... 40 |
| معجنات الفطائر* | مستوى واحد | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | مستويان | | 5 - 1 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 مستويات | | 5 - 3 - 1 | 200 | 55 ... 65 |
| *المعجنات الدسمة | مستوى واحد | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | مستويان | | 5 - 1 | 200 | 30 ... 40 |
| | 3 مستويات | | 5 - 3 - 1 | 190 | 40 ... 50 |
| الخميرة* | مستوى واحد | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | مستويان | | 3 - 1 | 200 | 35 ... 45 |
| لازانيا* | مستوى واحد | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| البيتزا* | مستوى واحد | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| شرائح اللحم البقري (كاملة) / مئوية | مستوى واحد | | 3 | 25 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 180 .... 190 | 100 ... 120 |
| سيقان الضأن (الكسرولة) | مستوى واحد | | 3 | 25 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 190 .... | 70 ... 90 |
| الدجاج المشوي | مستوى واحد | | 2 | 15 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 180 .... 190 | 65 ... 70 |
| | مستوى واحد | | 2 | 15 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 180 .... 190 | 55 ... 65 |
| الديك الرومي (5.5 كجم) | مستوى واحد | | 2 | 25 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 180 .... 190 | 150 ... 210 |
| | مستوى واحد | | 2 | 25 دقيقة. 250/ حد أقصى، ثم 180 .... 190 | 150 ... 210 |
| الأسماك | مستوى واحد | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | مستوى واحد | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

أثناء الطهي بواسطة صينيتين في نفس الوقت، ضع الصينية العميقة على الرف العلوي والصينية الأقل عمقا على الرف السفلي.
* يوصى بالقيام بالتسخين المسبق لكل الأطعمة

(**) عند الطهي الذي يتطلب التسخين المسبق، قم بالتسخين المسبق في بداية الطهي حتى ينطفئ مصباح الثرموستات.

### نصائح عند خبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، قم بزيادة درجة الحرارة 10 درجات مئوية وقم بتقليل وقت الطهي.

2. اضبط وقت التنبيه باستخدام مفتاحي التخفيض (5) والزيادة (6).

» سيظل رمز التنبيه مضاءً ويظهر وقت التنبيه على شاشة العرض بمجرد ضبط وقت التنبيه.

3. في نهاية وقت التنبيه، سيبدأ رمز وقت التنبيه (4) في الوميض ويُسمع صوت إشارة التنبيه.

**إيقاف تشغيل المنبه**

1. لإيقاف التنبيه، فقط اضغط على أي مفتاح.

» يتم إيقاف صوت التنبيه وعرض الوقت الحالي.

**إذا رغبت في إلغاء التنبيه:**

1. لإعادة ضبط وقت التنبيه، اضغط على مفتاح البرنامج (1) لتفعيل رمز وقت التنبيه (4).
2. اضغط مطولاً على مفتاح التخفيض (5) حتى يتم عرض **"00:00"**.

سيتم عرض وقت التنبيه. في حالة ضبط وقت التنبيه ووقت الطهي معًا، يتم عرض الأقصر منهما.

**تغيير نغمة التنبيه**

1. اضغط على مفتاح الإعدادات (11) لتفعيل رمز نغمة التنبيه (8).
2. اضبط النغمة المطلوبة باستخدام مفتاحي التخفيض (5) والزيادة (6).

» تظهر نغمة التنبيه المحددة كـ **"01-b"** أو **"02-b"** أو **"03-b"** على شاشة العرض.

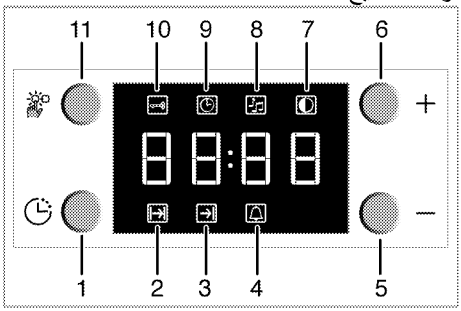
في حالة إيقاف التنبيه بالضغط على أي مفتاح، يبدأ الفرن في العمل.
في حالة الضغط على أي زر في نهاية مدة التنبيه، يبدأ الفرن في العمل.

9. أوقف تشغيل الموقد باستخدام مقبض درجة الحرارة ومقبض الوظيفة.

**استخدام قفل لوحة المفاتيح**

**تفعيل قفل لوحة المفاتيح**

يمكنك منع استخدام الموقد عن طريق تفعيل وظيفة قفل لوحة المفاتيح.




1 مفتاح البرنامج
2 وقت الطهي
3 رمز انتهاء وقت الطهي
4 رمز المنبه
5 مفتاح التخفيض
6 مفتاح الزيادة
7 ضبط سطوع الشاشة
8 مستوى صوت التنبيه
9 الوقت الحالي
10 قفل لوحة المفاتيح
11 مفتاح الضبط

1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز قفل لوحة المفاتيح (10).
» تظهر كلمة **"OFF"** (إيقاف التشغيل) على شاشة العرض.
2. اضغط على مفتاح **'+'** (6) لتفعيل قفل لوحة المفاتيح.
» بعد تفعيل قفل لوحة المفاتيح، يتم عرض **"On"** (تشغيل) على شاشة العرض ويظل رمز قفل لوحة المفاتيح (10) مضاءً.

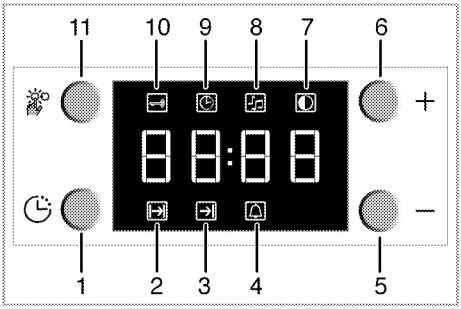
عندما يتم تفعيل وظيفة قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن استخدام أزرار لوحة التحكم فيما عدا المفتاح (11).

**إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح**

1. اضغط على مفتاح الضبط (11) لتفعيل رمز قفل لوحة المفاتيح (10).
» تظهر كلمة **"On"** (التشغيل) على شاشة العرض.
2. اضغط على مفتاح **'-'** (5) لإلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.
» يتم عرض **"OFF"** (إيقاف التشغيل) بمجرد إلغاء تفعيل قفل لوحة المفاتيح.

**استخدام الساعة كمنبه**

يمكنك استخدام ساعة المنتج لأي تحذير أو تذكير بغض النظر عن برنامج الطهي.
وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد.
ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبيه إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.




1 مفتاح البرنامج
2 وقت الطهي
3 رمز انتهاء وقت الطهي
4 رمز المنبه
5 مفتاح التخفيض
6 مفتاح الزيادة
7 ضبط سطوع الشاشة
8 مستوى صوت التنبيه
9 الوقت الحالي
10 قفل لوحة المفاتيح
11 مفتاح الضبط

**ضبط ساعة التوقيت**

1. اضغط على مفتاح البرنامج (1) لتفعيل رمز وقت التنبيه (4).

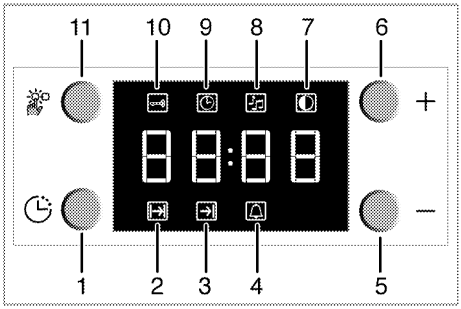
يمكن أن يصل الحد الأقصى لوقت التنبيه إلى 23 ساعة و59 دقيقة.

**الشواية + المروحة**

لا يكون تأثير الشي كبيرًا كما هو الوضع في حالة الشي الكامل

- ضع قطعًا صغيرة أو متوسطة الحجم في موضع الرف الصحيح أسفل سخان المشواة لشيها.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

**استخدام ساعة الموقد**




| | |
|---|---|
| 1 | مفتاح البرنامج |
| 2 | وقت الطهي |
| 3 | رمز انتهاء وقت الطهي |
| 4 | رمز المنبه |
| 5 | مفتاح التخفيض |
| 6 | مفتاح الزيادة |
| 7 | ضبط سطوع الشاشة |
| 8 | مستوى صوت التنبيه |
| 9 | الوقت الحالي |
| 10 | قفل لوحة المفاتيح |
| 11 | مفتاح الضبط |

الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه لنهاية الطهي هو 5 ساعة و 59 دقيقة.
سيتم إلغاء البرنامج في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ويتوجب عليك إعادة برمجة الموقد.

عند القيام بأي عملية من عمليات الضبط، سوف تومض الرموز ذات الصلة على شاشة العرض. يجب الانتظار لوقت قصير حتى تكون الإعدادات نافذة المفعول.

إذا لم يتم وضع إعدادات الطهي، لا يمكن ضبط وقت اليوم.

يظهر وقت الطهي فور بدء عملية الطهي.

**الطهي بتحديد وقت الطهي:**

يمكنك ضبط الفرن حتى يتوقف في نهاية الوقت المحدد بضبط وقت الطهي على الساعة.

1. لضبط وقت الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتفعيل رمز وقت الطهي (2).
2. اضغط على المفاتيح '–' / '+' (5 / 6) لضبط وقت الطهي.

» بمجرد ضبط وقت الطهي، سيتم عرض رمز الطهي باستمرار.

**إذا كنت ترغب في ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق:**

بعد ضبط وقت الطهي على الساعة، يمكنك ضبط وقت نهاية الطهي إلى وقت لاحق.

1. لضبط وقت الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتفعيل رمز وقت الطهي **(2)**.
2. اضبط وقت الطهي باستخدام مفتاحي التخفيض (5) والزيادة (6).

» يظل رمز وقت الطهي مضاءً (يتم عرضه باستمرار) بعد ضبط وقت الطهي.

3. لضبط وقت انتهاء الطهي، اضغط على مفتاح البرنامج (1) وقم بتفعيل رمز وقت الطهي (3).
4. اضغط على المفتاح - (5) والمفتاح + (6) لضبط وقت انتهاء الطهي.

» بمجرد ضبط وقت انتهاء الطهي، يظل رمز انتهاء الطهي ورمز الطهي مضاءان باستمرار. يختفي رمز وقت انتهاء الطهي (3) فور بدء عملية الطهي.

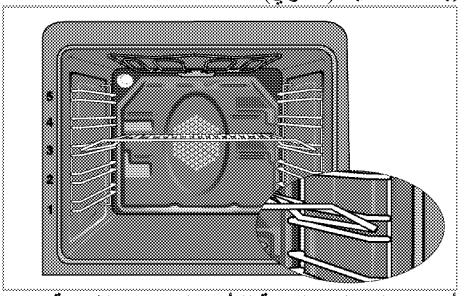
5. ضع الطبق في الفرن.
6. اختر وضع التشغيل ودرجة الحرارة.

» يحسب موقد الموقد وقت بدء الطهي تلقائيًا باستخدام وقت انتهاء الطهي ومدة الطهي اللتان قمت بضبطها. يتم تفعيل وضع التشغيل المحدد عندما يحين وقت بدء الطهي وتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة. ويحتفظ بدرجة الحرارة تلك حتى وقت انتهاء الطهي.

7. بعد اكتمال عملية الطهي، تظهر كلمة **"End"** (انتهى) على شاشة العرض ويصدر صوت التنبيه.
8. تصدر إشارة التنبيه لمدة دقيقتين. لإيقاف إشارة الإنذار، فقط اضغط على أي مفتاح. يتم إيقاف صوت التنبيه وعرض الوقت الحالي.

**إيقاف تشغيل الموقد الكهربائي**

أدر مقبض الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).




**أوضاع الحامل (بالنسبة للطرز المزودة بالشواية السلكية)**

من الهام وضع الشواية السلكية على الحامل السلكي بشكل صحيح. يجب إدخال الشواية السلكية بين الحوامل السلكية كما هو موضح بالشكل.

لا تجعل الشواية السلكية تقف في مواجهة الجدار الخلفي للموقد. أمل الشواية السلكية للجزء الأمامي من الحامل واجعلها تستقر بمساعدة الباب للحصول على أداء جيد للشواية.

**أوضاع التشغيل**

قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب على المنتج الموجود لديك.

**التسخين العلوي والسفلي**

التسخين العلوي والسفلي قيد التشغيل. يتم تسخين الطعام من الجزء العلوي والسفلي في نفس الوقت. على سبيل المثال، يعد مناسبًا للكعك والمعجنات أو الكعك والكسرولات في قوالب الخبز. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

**التسخين السفلي**

التسخين السفلي فقط قيد التشغيل. يعد مناسبًا للبتيزا والأطعمة التي تريد إكسابها اللون البني من أسفل.

**الجزء السفلي المدعم للمروحة/التسخين العلوي**

التسخين العلوي والتسخين السفلي بالإضافة إلى المروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

**التشغيل مع المروحة**

لم يتم تسخين الفرن. المروحة فقط مشغلة (في الجدار الخلفي). يتم إذابة الطعام المجمد في هيئة حبوب ببطء في درجة حرارة الغرفة وتبريد الطعام المطهي.

**التسخين بالمروحة**

التسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم توزيع الهواء الساخن بالتساوي خلال الموقد بصورة سريعة بفضل المروحة. في معظم الأحوال، لا يتطلب التسخين المسبق. مناسبًا لطهي الطعام في مستويات الحامل المختلفة. ومناسبًا للطهي في صواني متعددة.

**وظيفة "D3" ثلاثي الأبعاد**

التسخين العلوي والتسخين السفلي والتسخين المزود بمروحة (في الجدار الخلفي) قيد التشغيل. يتم طهي الطعام بشكل متساو وسريع في جميع أجزائه. الطهي باستخدام صينية واحدة فقط.

**الشي الكامل**

الشواية الكبيرة الموجودة بسقف الموقد قيد التشغيل. مناسب لشيّ كمية كبيرة من اللحم.

- ضع قطعًا كبيرة أو متوسطة الحجم في موضع الحامل الصحيح أسفل سخان الشواية ليتم شيها.
- اضبط الحرارة إلى المستوى الأقصى.
- قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الشواء.

## معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيّ

تحذير
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك.
وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!
استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

خطر:
توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة.
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.

**نصائح عند الخَبز**

- استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استغل المساحة المتوفرة على الحمالة أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخنًا.
- ابق باب الفرن مغلقًا.

**نصائح عند التحمير**

- سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريبًا من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسربه عند تقطيع اللحم.
- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

**نصائح عند الشيّ**

عند شيّ اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنها تصبح بنية بسرعة، فأضف لها قشرة لذيذة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسجق مناسبة تمامًا للشي مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.

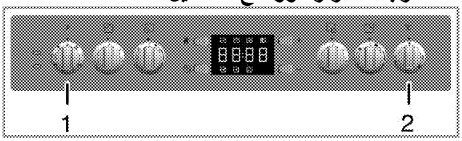
- وزع القطع ليتم شيها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيها قطع اللحم مساحة حجم السخان.
- أمل الشواية السلكية أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشي على الشواية السلكية، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.
لا تضع الطعام بعيدًا أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.

## كيفية تشغيل الموقد الكهربائي

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقد. إذا لم يتم ضبط مؤقت الساعة، فلن يعمل الفرن.

**حدد درجة الحرارة ووضع التشغيل**




1 مقبض الوظيفة
2 مقبض الترومستات

1. اضبط مقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
2. اضبط مقبض الوظيفة إلى وضع التشغيل المطلوب.

» يتم تسخين الموقد إلى درجة الحرارة المطلوبة والحفاظ عليها. يظل مصباح الحرارة مشغلاً أثناء التسخين.

خطر:
لا تسمح لأي شيء بالوقوع في الموقد. فحتى الأشياء الصغيرة مثل الملاحة قد تتسبب في تلف الموقد.
لا تستخدم المواقد المتشققة. قد تتسرب المياه عبر هذه التشققات وتتسبب في ماس كهربائي.
في حالة وجود أي نوع من التلف على السطح (مثل، وجود تشققات مرئية)، أوقف المنتج عن العمل في الحال لتخفيض خطر الصدمة الكهربية.

تصدر مواقد الزجاج السيراميك ضوءً لامعًا عند تشغيلها. لا تحدق النظر في الضوء اللامع.

**تشغيل مناطق الطهي السيراميك الزجاجية**

استخدم مفاتيح منطقة الطهي لتشغيل مناطق الطهي السيراميك الزجاجية. قم بتحريك مفاتيح مناطق إلى مستوى مناسب للحصول على مستوى الطهي المرغوب.

| مستوى الطهي | 1 | 2 — 3 | 4 — 6 |
|---|---|---|---|
| | التسخين | الغليان، التهدئة | الطهي، القلي |

| مستوى الطهي | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| | التسخين | الغليان، التهدئة | الطهي، القلي |

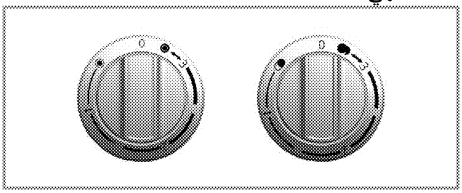
**إيقاف تشغيل مناطق الطهي السيراميك الزجاجية**

قم بلف مفاتيح ألواح التسخين إلى الوضع (العلوي) للإيقاف.

**استخدام مناطق الطهي المتعددة الأجزاء**

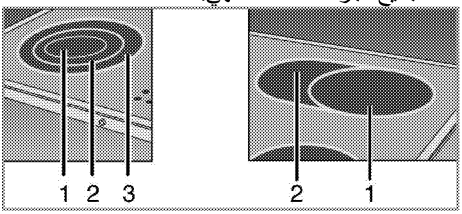
تسمح لك مناطق الطهي متعددة الأجزاء بطهي أحجام مختلفة من القدور على نفس منطقة الطهي. عند تفعيل مناطق الطهي هذه، قم أولاً بتشغيل أماكن الطهي.

1. لتغيير قطر منطقة الطهي قيد التشغيل، قم بلف مفتاح التحكم في اتجاه عقارب الساعة.
2. ستسمع "تكة" بمجرد تغيير نصف قطر منطقة الطهي.



**إغلاق مناطق الطهي المتعددة الأجزاء**

1. قم بلف المفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة للوضع (العلوي) لإيقاف تشغيل منطقة الطهي. سيتم إيقاف جميع أجزاء منطقة الطهي.




1 الوضع 1
2 الوضع 2
3 الوضع 3

الوضع 1 و 2 من مناطق التسخين متعددة الأجزاء لا يعملان على نحو مستقل.

# 5 طريقة استخدام الموقد

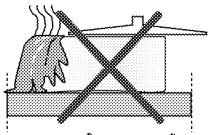
## معلومات عامة حول الطهي

لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقا إطفاء النيران بالماء!** عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الأمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران.

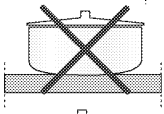
- قبل قلي الأطعمة، دائماً قم بتجفيفها وضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الآنية التي تستخدمها لتسخين الزيت.
- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.
- لا تضع الأواني والقدور على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون آنية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.
- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه.
قم بتنظيف أي مواد قابلة للانصهار على السطح مباشرة.
لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام.
- استخدم الأواني أو القدور مسطحة القاع فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدور والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضرورية بمنع الأطباق من الفوران.
لا تضع أغطية الأواني أو القدور على مناطق الطهي.
ضع القدور بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها وضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

**نصائح حول استعمال مواقد السيراميك الزجاجي**

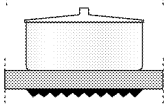
- أسطح السيراميك الزجاجي مضادة للحراة ولا تتاثر بالاختلاف الكبير في درجة الحرارة.
- لا تستخدم أسطح السيراميك الزجاجي كمكان للتخزين أو كلوحة تقطيع.
- استخدم الأواني والقدور ذات الأسطح السفلية المجهزة. حيث تتسبب الحواف الحادة في إحداث الخدوش على السطح.
- لا تستخدم الأواني والقدور المصنوعة من الألومنيوم. فالألومنيوم يتلف سطح السيراميك الزجاجي.



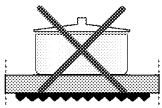
قد يتسبب الانسكاب في تلف سطح السيراميك الزجاجي كما يمكن أن تتسب في الحريق.



لا تستخدم الأواني ذات القاعدة المقعرة أو المحدبة.

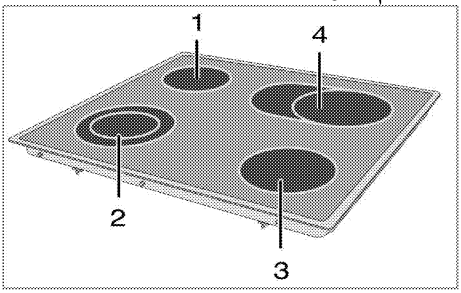


استخدم الأواني والقدور ذات الأسطح السفلية المُسطحة فقط. فهي تضمن نقل الحرارة على نحو أسهل.



إذا كان قطر الآنية صغيراً جداً، سيتم فقدان الطاقة.

## استخدام المواقد




1 لوح طهي أحادي الدائرة 14-16 سم
2 لوح طهي ثنائي الدائرة 14-12/23-21 سم
3 لوح طهي أحادي الدائرة 18-20 سم
4 لوح طهي ممدد 17-19/26-28 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

يتم إلغاء إعدادات الوقت الحالية في حالة انقطاع التيار الكهربي. ويحتاج إلى إعادة الضبط.

لتغيير توقيت اليوم الذي قمت بضبطه قبل ذلك:

1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز التوقيت الحالي *'9'*.
2. اضغط على المفتاح **"-"** أو المفتاح **"+"** (6/5) لضبط الوقت الحالي.

**تغيير ضبط سطوع الشاشة**

1. اضغط على المفتاح (11) لتفعيل رمز سطوع الشاشة *'7'* لضبط سطوع الشاشة.
2. اضغط على المفتاح **"-"** أو الفتاح **"+"** (6/5) لضبط السطوع المطلوب.

» يظهر مستوى السطوع المحدد كـ **01-d**, **02-d** أو **03-d** على شاشة العرض.

**عملية التنظيف الأولى للجهاز**

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.
لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

1. أزل كافة مواد التغليف.
2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجة، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

**التسخين الأوّلي**

يجب تسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم إيقاف تشغيله. لذا سيتم حرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزالتها.

تحذير
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك.
وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!
استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

**الفرن الكهربائي**

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفر
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد وضع السكون
4. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع *كيفية تشغيل الموقد الكهربائي, صفحة* 18.
5. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
6. أوقف تشغيل الموقد، راجع *كيفية تشغيل الموقد الكهربائي, صفحة* 18

**موقد الشيّ**

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفر
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد أعلى طاقة للشواية، راجع *كيفية تشغيل المشواة, صفحة* 24.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الشواية، راجع *كيفية تشغيل المشواة, صفحة* 24

قد تنبعث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن تهوية الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح.
تجنب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

## نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيئيًا وموفرة للطاقة:

- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسينًا لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن. يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطبخ أكثر من طبق واحد بعد الأخر. حيث سيكون الفرن ساخنًا أصلاً.
- يمكنك توفير الطاقة بإيقاف الفرن قبل انتهاء وقت الطهي ببضع دقائق. لا تفتح باب الموقد.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدرا أكبر من الطاقة.
- يرجى مراعاة استخدام أوعية ذات قاعدة منبسطة عند الطهي ببشعلات كهربية.
  فالأوعية ذات القاعدة السميكة ستعمل على توصيل الحرارة بشكل أفضل. يمكنك توفير ما يصل إلى 1/3 من الطاقة.
- يجب أن تكون الأوعية والأواني متوافقة مع مساحات الطهي. يجب أن تكون قاعدة الأوعية والأواني أصغر من الأسطح الساخنة.
- حافظ على مساحات الطهي وقاعدة الأواني نظيفة. إذا أن الأوساخ من شأنها أن تقلل من توصيل الحرارة بين مساحة الطهي وقاعدة الإناء.
- بالنسبة لعمليات الطهي التي تستغرق وقتا طويلا، أوقف تشغيل مساحة الطهي لمدة 5 أو 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة باستخدام الحرارة المتبقية.

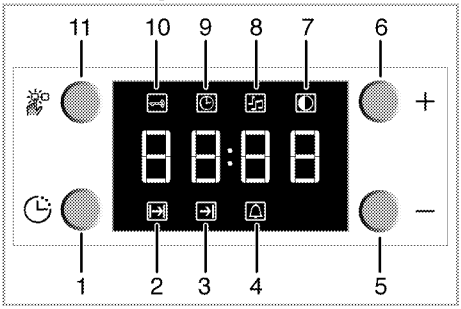
## الاستخدام الأول

### إعداد الوقت الأولي

يجب ضبط الوقت قبل استخدام الموقد. إذا لم يتم ضبط مؤقت الساعة، فلن يعمل الفرن.

عند القيام بأي ضبط، تومض الرموز ذات الصلة على الساعة.

اضغط على المفتاح "-" أو المفتاح "+" (6/5) لضبط الوقت بعد تشغيل الموقد للمرة الأولى.

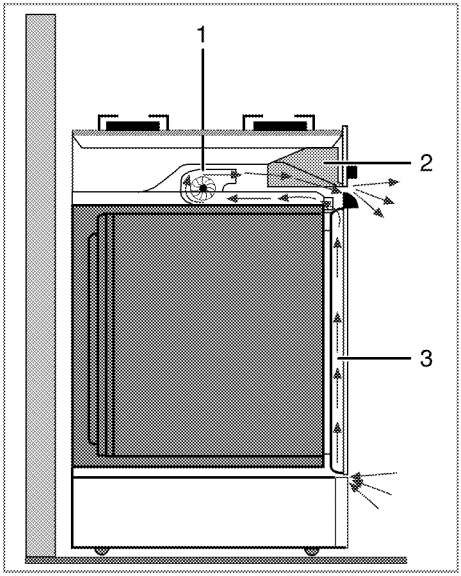



1 مفتاح البرنامج
2 وقت الطهي
3 رمز انتهاء وقت الطهي
4 رمز المنبه
5 مفتاح التخفيض
6 مفتاح الزيادة
7 ضبط سطوع الشاشة
8 مستوى صوت التنبيه
9 الوقت الحالي
10 قفل لوحة المفاتيح
11 مفتاح الضبط

بعد القيام بضبط الوقت، يمكنك بدء وإنهاء الطهي من خلال تحديد الوضع المطلوب باستخدام زر الحرارة وزر الوظيفة.

في حالة عدم ضبط الوقت الحالي، يبدأ إعداد الوقت في الزيادة/التحرك تصاعديًا ابتداءً من **12:00**. سوف يظهر رمز الساعة *'9'* ليشير إلى أن الوقت الحالي لم يتم ضبطه بعد. ويختفي هذا الرمز عند ضبط الوقت.

**بالنسبة للمنتجات المزودة بمروحة تبريد**




1 مروحة تبريد
2 لوحة التحكم
3 الباب

تبرد مروحة التبريد كلاً من الوحدة المدمجة ومقدمة الجهاز.

تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة 20 - 30 دقيقة تقريبًا بعد إيقاف تشغيل الموقد.

**المراجعة النهائية**

1. أعد توصيل المنتج بمصدر التيار الرئيسي.
2. قم بفحص الوظائف الكهربائية.

## التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاقيع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة دخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضًا بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب.

افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.

خطر:
لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح.
لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

خطر:
يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو منثنيًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

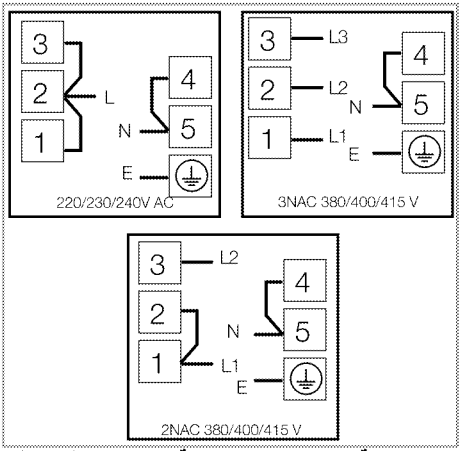
يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحًا أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحًا أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة.
يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية".

خطر:
قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.
يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

**توصيل كابل الطاقة**

1. إذا كان من غير الممكن فصل جميع الأقطاب من مصدر الإمداد بالطاقة، فيجب توصيل وحدة فصل مع وجود خلوص تلامس قدره 3 ملم كحد أدنى (وحدات المنصهر، ومفاتيح أمان الخط، ومفاتيح التحكم في التيار) ويجب أن تكون جميع الأقطاب في وحدة الفصل هذه مجاورة (وليست فوق) للمنتج وفقا لتوجيهات مؤسسة المهندسين الكهربائيين (IEE).
قد يتسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات في حدوث مشكلات في التشغيل مع إبطال ضمان هذا المنتج.
تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمرًا مُوصى به.

**إذا كان الكابل مرفقًا مع المنتج:**




2. **بالنسبة للتوصيل على مرحلة واحدة**،قم بالتوصيل كما هو موضح أدناه:
   - الكابل البني = L (كهرباء)
   - الكابل الأزرق = N (متعادل)
   - الكابل الأخضر/الأصفر = (E) ⏚ (الطرف الأرضي)
   - ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.
   - **ضبط أقدام الموقد**

قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تفادي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.
من أجل سلامتك، يُرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.

# 3 التركيب

ليظل الضمان ساري المفعول، ينبغي أن يقوم الفني المؤهل بتركيب الجهاز وفقًا للوائح الحالية.

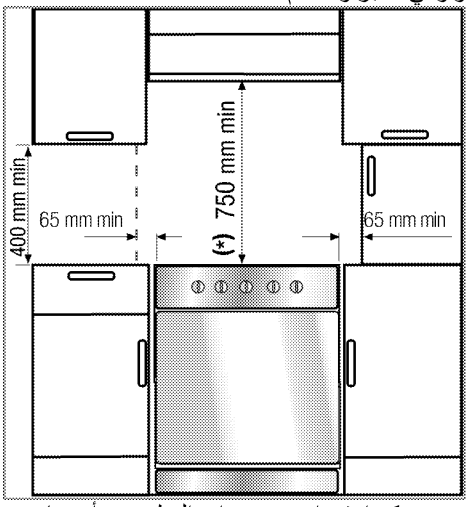
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربية الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسئولية العميل.

خطر:
يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.

خطر:
قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.
فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

## قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب وألا تنغمس الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة.
ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.




- يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب وليصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.
- يمكن أيضًا استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء. يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملليمتر أعلى السطح الساخن.
- (*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب **واحد** على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على **الجانب** الآخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

## التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقًا لقواعد التركيب القانونية.

لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من الثلاجات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث ستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.

يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

### التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة منصخر ذو سعة مناسبة وفقا لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسئولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقا للتشريعات المحلية.

## المواصفات الفنية

| | |
|---|---|
| **بيانات عامة** | |
| الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق) | 850 ملم/600 ملم/600 ملم |
| الجهد الكهربي/التردد | 220-240 فولط ~ 50 هرتز |
| إجمالي استهلاك الطاقة | 9.9 كيلو واط |
| المنصهر | A 32. دقيقة |
| نوع الكابل/المقطع | FG-VV05H<br>3 x4 ملم$^2$ |
| طول الكابل | حد أقصى 2 م |
| **الموقد** | |
| **الشعلات** | |
| المؤخرة اليسرى | **لوح طهي أحادي الدائرة** |
| الأبعاد | 140 ملم |
| الطاقة | 1200 واط |
| المقدمة اليسرى | **لوح طهي ثنائي الدائرة** |
| الأبعاد | 120/210 ملم |
| الطاقة | 750/2200 واط |
| المقدمة اليمني | **لوح طهي أحادي الدائرة** |
| الأبعاد | 180 ملم |
| الطاقة | 1700 واط |
| المؤخرة اليمني | **لوح طهي ممدد** |
| الأبعاد | 265/170 ملم |
| الطاقة | 2400/1500 واط |
| **الموقد / المشواة** | |
| الموقد الرئيسي | **موقد متعدد الوظائف** |
| فئة كفاءة استهلاك الطاقة# | A |
| المصباح الداخلي | 15–25 واط |
| استهلاك الطاقة بالشواية | 2.2 كيلو واط |

# الأساسيات: معلومات حول بطاقة تصنيف الطاقة للمواقد الكهربية وفقا لمعيار 50304EN. هذه القيم موصى بها وفقا للحمل القياسي لوظائف السخانات من أسفل لأعلى أو التسخين بواسطة المراوح (إن وجدت)

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

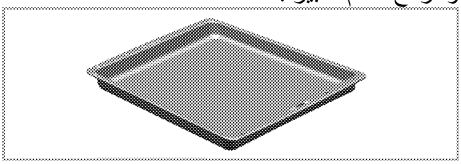
تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقا للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقا لظروف تشغيل المنتج وظروف البيئة المحطية.

الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.

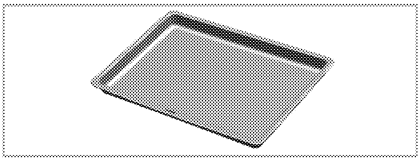
## محتويات العبوة

يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقا لطراز المنتج. قد لا تتوافر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

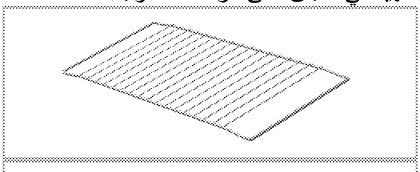
1. **دليل المستخدم**
2. **صينية الفرن**
يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.

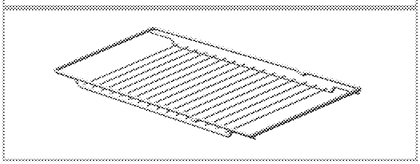


3. **لوح الكعك**
يوصى باستخدامه للمعجنات مثل الكعك والبسكويت.

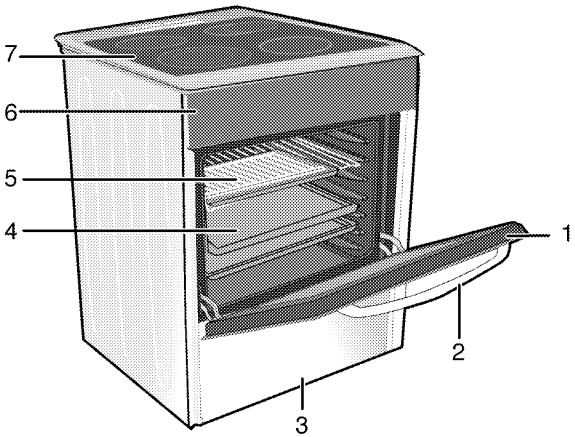


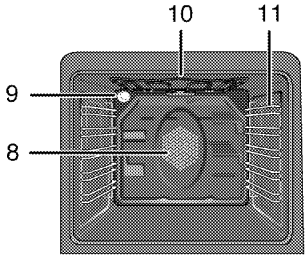
4. **رف سلكي**
يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزمع تحميره أو طهيه في أطباق على الرف المطلوب.



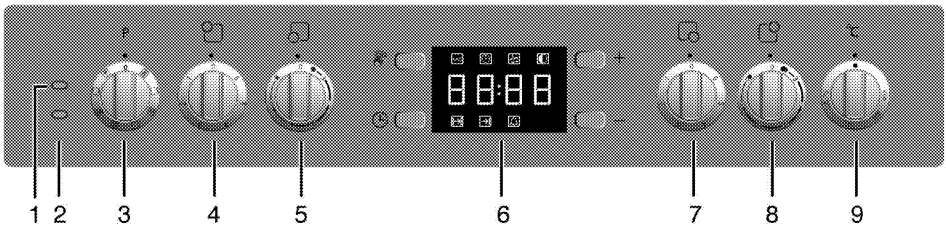


## نظرة عامة




| | |
|---|---|
| 1 | الباب الأمامي |
| 2 | مقبض |
| 3 | درج القاعدة |
| 4 | صينية |
| 5 | رف سلكي |
| 6 | لوحة التحكم |
| 7 | لوح الشعلة |
| 8 | محرك المروحة (لوح فولاذي خلفي) |
| 9 | مصباح |
| 10 | عنصر تسخين الشواية |
| 11 | مواضع الرفوف |




| | |
|---|---|
| 1 | مصباح تحذير |
| 2 | مصباح الترومستات |
| 3 | مقبض الوظيفة |
| 4 | لوح طهي أحادي الدائرة المؤخرة اليسرى |
| 5 | لوح طهي ثنائي الدائرة المقدمة اليسرى |
| 6 | موقت رقمي |
| 7 | لوح طهي أحادي الدائرة المقدمة اليمني |
| 8 | لوح طهي ممدد المؤخرة اليمني |
| 9 | مقبض الترومستات |

التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقًا للمعايير البيئية.

- منتجات الكهرباء خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحًا، **لا** تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه **ولا** تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تتلف مفصلات الباب.

**التخلص من المنتج القديم**

**متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:**

يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربية والإلكترونية (WEEE).

تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

**التوافق مع توجيهات RoHS:**

يتوافق المنتج الذي قمت بشراؤه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

**التخلص من مواد التعليف**

- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان آمين بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليكم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

- استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
- الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- إذا كان السطح مشروخاً، عليك إيقاف الجهاز لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
- الجهاز غير معد ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.
- يمكن أن يتسبب ضغط البخار المتراكم بسبب الرطوبة على أسطح الموقد أو في قاعدة الإناء في حركة الإناء. وبالتالي يرجى التأكد من أن سطح الموقد وقاعدة الأواني جافة دائما.
- استخدم حواجز تسخين مصممة بواسطة الجهة المُصنّعة لجهاز الطبخ فقط أو تلك الموضحة من قِبل الجهة المُصنّعة للجهاز في تعليمات الاستخدام أو حواجز التسخين المضمنة مع الجهاز. إذ يمكن أن يتسبب استخدام الحواجز غير المناسبة في الحوادث.

للاعتماد على لهب المنتج؛

- تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.

**الاستخدام المخصص له الجهاز**

- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشي.

**السلامة بالنسبة للأطفال**

- قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطرًا على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى

- الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.
- تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.
- تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.

**سلامة المنتج**

- الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.
- توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.
- تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.
- لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- استخدم الأرفف على النحو المشار إليه في قسم "كيفية تشغيل الفرن الكهربي".
- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.
- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشفة، أو القفازات، أو المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح.

## 1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.

**بيانات السلامة العامة**

- يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال بدون إشراف.
- لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.
- يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيبًا أو في حالة ظهور تلف واضح.
- تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

**السلامة الكهربائية**

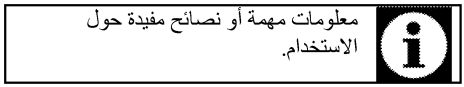
- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لا تكون شركتنا مسئولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- لابد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الأصلاح.
- إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.
- لابد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لابد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبنى.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخنًا أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات

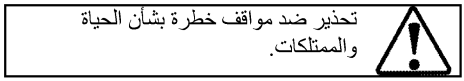
1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. 4
بيانات السلامة العامة 4
السلامة الكهربائية 4
سلامة المنتج 5
الاستخدام المخصص له الجهاز 6
السلامة بالنسبة للأطفال 6
التخلص من المنتج القديم 7
التخلص من مواد التعليف 7
2 معلومات عامة 8
نظرة عامة 8
محتويات العبوة 8
المواصفات الفنية 9
3 التركيب 11
قبل تركيب الجهاز 11
التركيب والتوصيل 11
التخلص من المنتج القديم 13
4 الإعداد 14
نصائح لتوفير الطاقة 14
الاستخدام الأول 14
إعداد الوقت الأولي 14
عملية التنظيف الأولى للجهاز 15
التسخين الأوّلي 15
5 طريقة استخدام الموقد 16
معلومات عامة حول الطهي 16
استخدام المواقد 16
6 كيفية تشغيل الموقد 18
معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيّ 18
كيفية تشغيل الموقد الكهربائي 18
أوضاع التشغيل 19
استخدام ساعة الموقد 20
استخدام قفل لوحة المفاتيح 21
استخدام الساعة كمنبه 21
جدول أوقات الطهي 22
كيفية تشغيل المشواة 24
جدول أوقات الطهي الخاص بالشواء 24
7 الصيانة والعناية 25
معلومات عامة 25
تنظيف الموقد 25
تنظيف لوحة التحكم 25
تنظيف الموقد 25
إزالة باب الموقد 26
إزالة الزجاج الداخلي للباب 26
استبدال مصباح الموقد 27
8 استكشاف الأعطال وإصلاحها 28

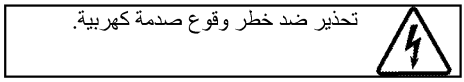
**يرجى قراءة هذا الدليل أولا!**

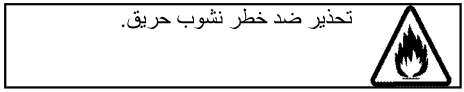
عميلنا العزيز،
شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko . نأمل أن تنال أفضل نتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بجودة عالية وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم أيضا. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.
تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسبا لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات مذكورة بوضوح في الدليل.

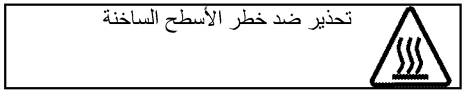
**تفسير الرموز**
في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:




**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Part no: 285.4422.61
Rev: AA/ 13.03.2013